

MANUEL DE L'OPÉRATEUR (FRENCH)
RECHAUD SEC HUMIDE (SÉRIE DMW)



AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de blessures, l'utilisateur doit lire et comprendre ce manuel de l'utilisateur avant d'utiliser cet équipement.

ENREGISTRER CE MANUEL DE L'OPÉRATEUR pour référence future.

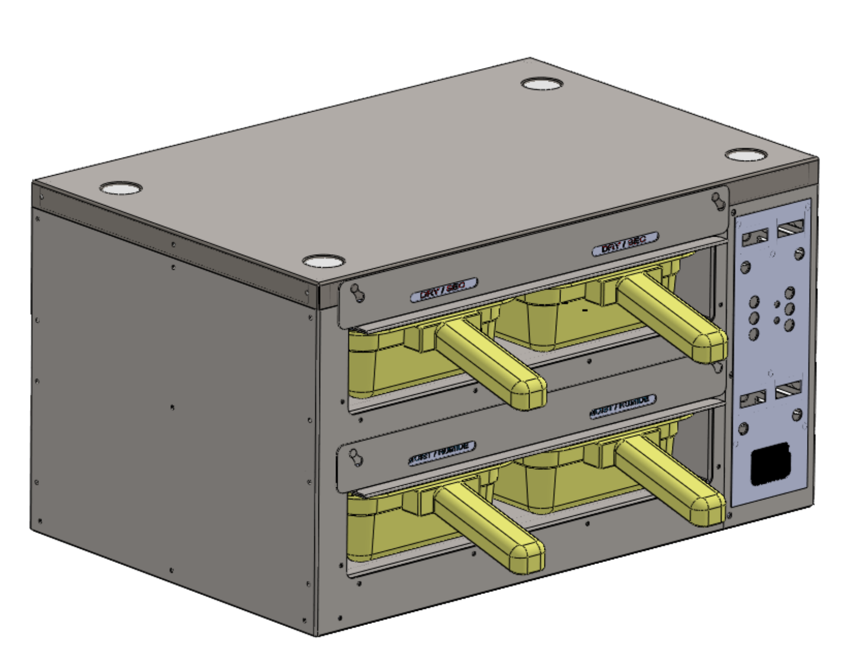
Pour des pièces de rechange et service appelez :



(866) 772 3526

(905) 364 5200

Canada et USA



Ce document comprend :

- avant les instructions d'installation
- les instructions d'expédition des dommages
- consignes de sécurité importantes
- installation et préparation du site
- mode d'emploi
- instructions de nettoyage
- déclaration de garantie

Révision: F, October 2013

Meister Cook, LLC
5316 Hopkinton Drive
Fort Wayne, Indiana 46814
United States of America

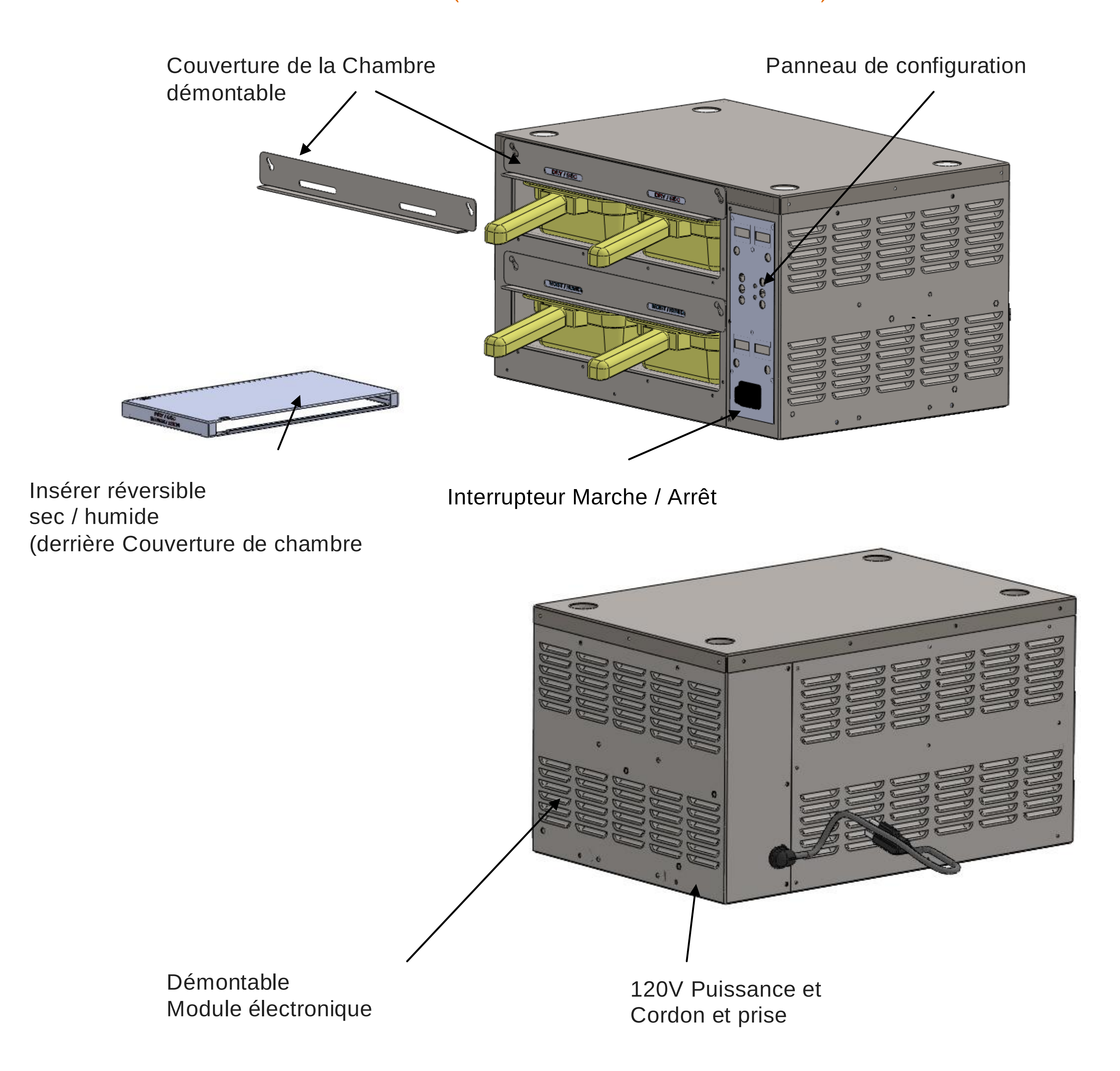






www.meistercook.com
www.drymoistwarmer.com

RECHAUD SEC HUMIDE (DMW-série DMW-22 SÉRIES)



TABLES DES MATIÈRES

SECTION DE SYMBOL DE SÉCURITÉ

Les mots suivants et leur signification ont pour but d'expliquer le niveau de risque associé à cet équipement. Les symboles de sécurité standard ANSI sont:



DANGER: Indique une situation extrêmement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT: Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou de graves blessures.



ATTENTION: Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

Pour éviter les blessures graves, n'essayez pas d'utiliser cet équipement jusqu'à ce que vous avez lu attentivement et comprenez complètement ce manuel. Conservez ce mode manuel continue l'exploitation en toute sécurité et reportez-vous-y régulièrement pour d'autres personnes susceptibles d'utiliser cet équipement.

AVANT L'INSTALLATION

NOTE: Dès réception de votre équipement, déballer immédiatement, inspecter les dommages d'expédition potentiellement caché. Si votre équipement se trouve à être endommagé, conservez tous les emballages et contactez votre transporteur livreur immédiatement. Référer à «Dommages d'expédition, Instructions de réclamation» à la droite pour les instructions. Le non-respect de ces instructions nier Meister Cook ou votre capacité de déposer des réclamations et recevoir une compensation pour les dommages d'expédition.
Ce manuel contient l'installation de sécurité importante et - mode d'emploi. Exiger que tous les opérateurs de lire ce manuel avant d'utiliser cet équipement. Reportez-vous à ces instructions fréquemment. Ne pas suivre les instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou des dommages à l'équipement et annulera la garantie.

Maintenir ce manuel d'utilisation pour toute référence dans le future.

DOMMAGES DEXPEDITION ET INSTRUCTION DE RECLAMATION

Si les dommages d'expédition de L'équipement est constatée ou soupçonnée, respecter les recommandations suivantes à la préparation d'une demande de dommages d'expédition:

1. Ecrivez une description des dommages ou de la raison de soupçonner des dommages dès que l'on découvre. Cela aidera à remplir les formulaires de reclamation ultérieure.
2. Dès que le dommage est constatée ou soupçonnée, aviser le transporteur qui a livré la marchandise.
3. Organiser pour le représentant du transporteur pour examiner les dégâts
4. Remplissez tous les formulaires de demande de support et avoir le transporteur d'examiner et de dater chaque formulaire

Vérifiez auprès de www.drymoistwarmer.com pour les mises à jour et les nouvelles versions du manuel de l'opérateur.



AVERTISSEMENT: Une mauvaise installation, de réglage, de modification, de service ou d'entretien peuvent provoquer des dommages, des blessures ou la mort. Lire le manuel de l'opérateur et manuel soigneusement avant d'installer ou de l'entretien de cet équipement.



ATTENTION: Ne pas faire fonctionner l'équipement endommagé. Fonctionnement matériel endommagé peut provoquer des dommages à la propriété, des blessures ou la mort.

RÈGLES DE SÉCURITÉ IMPORTANT



AVERTISSEMENT : Lire toutes les instructions. Le fait de ne pas suivre toutes les instructions ci-dessous peut entraîner un choc électrique, d'incendie et/ou des blessures graves. Le terme "équipement" dans tous les avertissements indiqués ci-dessous se rapporte à votre sec humide plus chaude
.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS pour référence future

Lors de l'utilisation de l'appareils électriques, des précautions de sécurité de base devraient toujours être suivies pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et / ou des blessures à des personnes dont les suivantes:

ZONE DE TRAVAIL

- **Garder la zone de travail propre et bien éclairé**. Les endroits encombrés ou sombres peuvent augmenter le risque d'accidents.
- **Ne placez pas de liquides sur l'équipement ou à proximité**. Liquides pénétrer dans les équipements augmentera le risque de choc électrique.
- **Ne couvrez pas l'appareil ou empiler des objets non autorisés sur le dessus de l'équipement.** Éléments inattendus sur le matériel peuvent augmenter le risque d'incendie.
- **N'utilisez pas de matériel à l'extérieur**. Les conditions extérieures peuvent augmenter le risque de choc électrique.
- **Ne pas placer l'équipement sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.** Cela crée un risque accru de choc électrique et d'incendie

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- **Bouchons de l'équipement doivent correspondre à la prise. Ne modifiez la fiche en aucune façon. Ne pas utiliser d'adaptateurs.** Bouchons modifiés et les points non correspondants augmentera le risque de choc électrique.
- **Évitez tout contact corporel avec des surfaces mises à la terre tels que tuyaux, radiateurs, cuisinières, réfrigérateurs et autres équipements de restauration**. Il ya un risque accru de choc électrique si votre corps est relié à la terre.
- **Ne pas exposer le matériel à des conditions humides. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou équipement dans l'eau ou d'autres liquides**. Eau ou d'autres liquides pénétrer dans les équipements augmentera le risque de choc électrique.
- **Ne maltraitez pas le cordon. Ne pas tirer sur le cordon pour le débrancher de prise de courant. Ne jamais utiliser le cordon pour porter, tirer ou débrancher l'équipement. Garder le cordon loin de la chaleur, de l'huile, des bords coupants, des pièces en mouvement ou le bord d'une table ou un comptoir.** Les cordons endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- **L'équipement doit être utilisé avec couverture amovible**. L'équipement est conçu pour contenir divers produits alimentaires pendant une longue période de temps lorsqu'il est utilisé avec le capot amovible de devant.
- **Prolongation du délai d'attente de la nourriture pour jusqu'à 2 heures.** L'équipement est conçu pour la conservation des aliments extension temporaire. Assurer une température sécuritaire des aliments avant leur consommation de nourriture ou de servir les clients de la nourriture pour la consommation.

SOIN ET UTILISATION DE L'ÉQUIPEMENT

- **Restez vigilant, surveillez ce que vous faites et faites preuve de bon sens lorsque vous utilisez l'équipement**. **Ne pas utiliser le matériel lorsque vous êtes fatigué ou sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments.** Un moment d'inattention lors de matériel d'exploitation peut entraîner des blessures graves
- **Évitez de toucher les parties métalliques chaudes.** Cela pourrait entraîner des blessures graves, notamment des brûlures.
- **Cet équipement n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Ne laissez pas les personnes qui ne connaissent pas l'équipement ou ces instructions pour utiliser l'équipement.** Utilisation de l'équipement par ces personnes pourraient entraîner une situation dangereuse.
- **Ne pas se précipiter. Garder l'équilibre et un bon équilibre à tout moment**. Cela permet un meilleur contrôle de l'équipement dans des conditions inattendues.
- **Ne pas utiliser l'équipement si l'interrupteur ne fonctionne pas ou le désactiver**. Tout équipement qui ne peut pas être contrôlé par son interrupteur marche / arrêt est dangereux et doit être réparé.
- .**Débranchez la fiche de la source d'alimentation avant de faire tout réglage ou nettoyage de l'équipement.** Cela peut entraîner un risque accru de choc électrique.
- **Ne pas utiliser n'importe quel accessoire ou accessoire non recommandé par Meister Cook. N'utilisez pas l'appareil sur le côté ou à l'envers. Ne pas introduire d'objets étrangers, non agréés dans l'équipement.** Utilisation de l'équipement autre que prévues peut entraîner une situation dangereuse.
- **Maintenir l'équipement. Vérifiez la rupture de câbles, fiches et autres pièces qui peuvent affecter le fonctionnement de l'équipement.** S'il est endommagé, réparer l'appareil avant de l'utiliser. De nombreux accidents sont causés par un équipement mal entretenu.
- **Utiliser le matériel conformément à ces instructions et de la manière prévue, en tenant compte des conditions de travail et le travail à effectuer**. L'utilisation de l'équipement pour des opérations différentes de celles prévues pourrait donner lieu à une situation dangereuse.

SERVICE

- **Équipement réparé par un réparateur agréé à l'aide de pièces de rechange identiques seulement.** Cela garantit que la sécurité de l'équipement est maintenue.
- **Lors de l'entretien de l'équipement, n'utilisez que des pièces de rechange identiques. Suivez les instructions de la section Entretien de ce manuel.** Utilisation de pièces inadéquates ou le le non respect des instructions d'entretien peut créer un risque de choc électrique ou des blessures

.

INSTRUCTUIONS DE CORDON RALLONGE

S'assurer que d'une rallonge a la capacité de supporter le courant de l'équipement tirera. Une rallonge trop petit provoquera une chute de tension de ligne, entraînant une surchauffe et une perte de puissance. Le minimum recommandé American Wire Gauge (AWG) pour un cordon électrique jusqu'à 6 '18 AWG et 16 AWG pour une longueur de câble électrique de plus de 6'. Consulter le fabricant de la rallonge avant de l'utiliser. Seuls des cordons homologués par les Laboratoires des assureurs (UL) doivent être utilisés. Avant d'utiliser un cordon prolongateur, vérifier que les fils lâches ou exposés et l'isolation coupé ou usé. Ne pas tenter de modifier la fiche électrique ou le cordon électrique en aucune façon.



AVERTISSEMENT: Maintenir le cordon prolongateur à l'écart de la zone de travail. Placez le cordon électrique pour qu'il ne se prenne pas sur un autre appareil ou d'interférer dans l'espace de travail. Ne pas le faire peut entraîner des blessures graves.



AVERTISSEMENT: Vérifiez les cordons prolongateurs avant chaque utilisation. S'il est endommagé, remplacez-les immédiatement. Jamais utiliser un équipement avec un cordon endommagé car en touchant la partie endommagée pourrait provoquer un choc électrique entraînant des blessures graves

PRÉPARATION DU SITE ET INSTALLATION

Ces instructions doivent être conservées par le propriétaire / utilisateur pour référence future.

Cet équipement est conçu pour se conformer aux normes en vigueur pour les constructeurs, y compris les organismes d'approbation, tels que UL, NSF, CSA, ETL, etc. De nombreux codes locaux existent, et il est de la responsabilité du propriétaire et de l'installateur pour se conformer à ces codes.

Vérifiez l'étiquette des caractéristiques électriques afin de s'assurer que l'équipement est connecté à la bonne tension, phase, l'intensité et la puissance qui sont indiquées sur l'étiquette d'identification du matériel. L'étiquette d'identification se trouve sur la plaque de panneau de commande de l'équipement. Une étiquette secondaire est inclus à l'intérieur de l'équipement derrière la plaque de panneau de commande. Cet équipement doit être raccordé à une alimentation électrique de 120 V, 60 Hz, CA seulement. Ne faites pas fonctionner sur courant continu (DC). Une chute de tension importante causerait une perte de puissance et l'équipement pourrait surchauffer. Si l'appareil ne fonctionne pas lorsqu'il est branché dans une prise, vérifier l'alimentation électrique.

Ne pas faire fonctionner plus de deux DMW-22 sur une seule 120V, circuit de 20 ampères.

Respecter les exigences de dégagement pour fournir alimentation d'air pour un fonctionnement correct, ainsi que suffisamment d'espace pour l'entretien. Garder la zone autour de l'équipement, libre de combustibles. Dimensions et spécifications de dédouanement sont présentés sous la rubrique «Spécifications pour DMW-22» et «Dégagements Exigences pour DMW-22".



ATTENTION: L'installation et la connexion doivent être conformes aux codes électriques nationaux et locaux. Assurer l'approvisionnement électrique est conforme aux caractéristiques électriques indiquées sur l'étiquette d'identification. Tous les services doivent être effectués par un technicien qualifié.

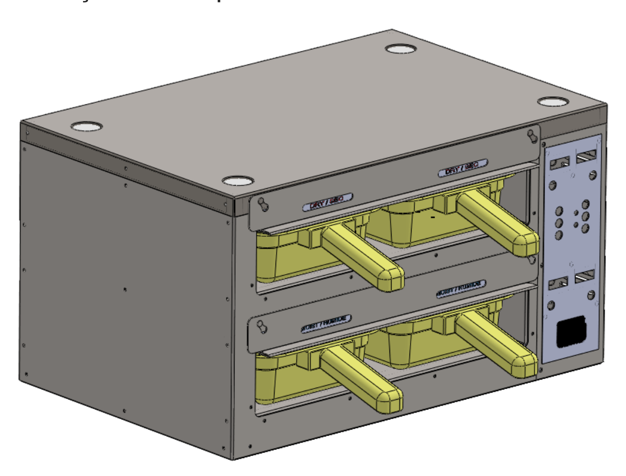


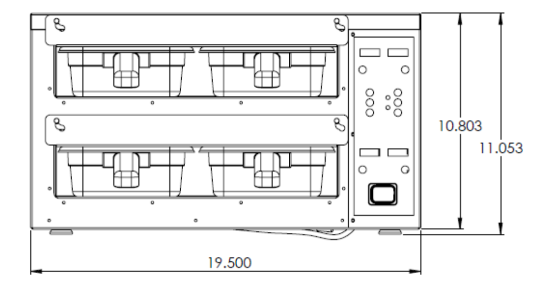
ATTENTION: L'opérateur de cet équipement est seul responsable pour garantir des niveaux de température de conservation sécurisée pour tous les produits alimentaires. Ne pas le faire pourrait entraîner dans les produits alimentaires dangereuses et malsaines pour les clients.

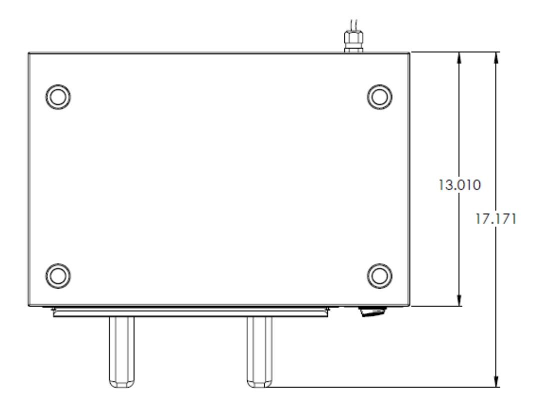
RECHAUD SEC HUMIDE DWM-22 FEUILLE DE SPECIFICATION



Meister Cook Rechaud Sec Humide avec ThermalBreeze Technologie atteint une haute efficacité énergétique avec un rideau d'air thermique et l'air chaud de convection re-circulation. La récupération d'énergie à partir du flux d'air chaud permet de faire fonctionner le DMW-22 à faible consommation d'énergie. Simple changement de configuration permet pour la tenue de la nourriture sèche ou humide. Des fonctions innovantes permettent ENTRETIEN facile, un service et un fonctionnement silencieux. Conçu et fabriqué aux États-Unis, Patent Pending.







Construction
Acier inoxydable de type 304, épaisse

Puissance électrique
850W, 7.1 Amps, 120V, 1Ø avec 5-15P NEMA electric connecteur et 6' cable. .

Dimension général

10.8" H x 19.5" L x 13.1" D

Poids
60 lbs.

Taille de la casserole insérer
4 x Standard 1/3 taille, 2.5" profonde

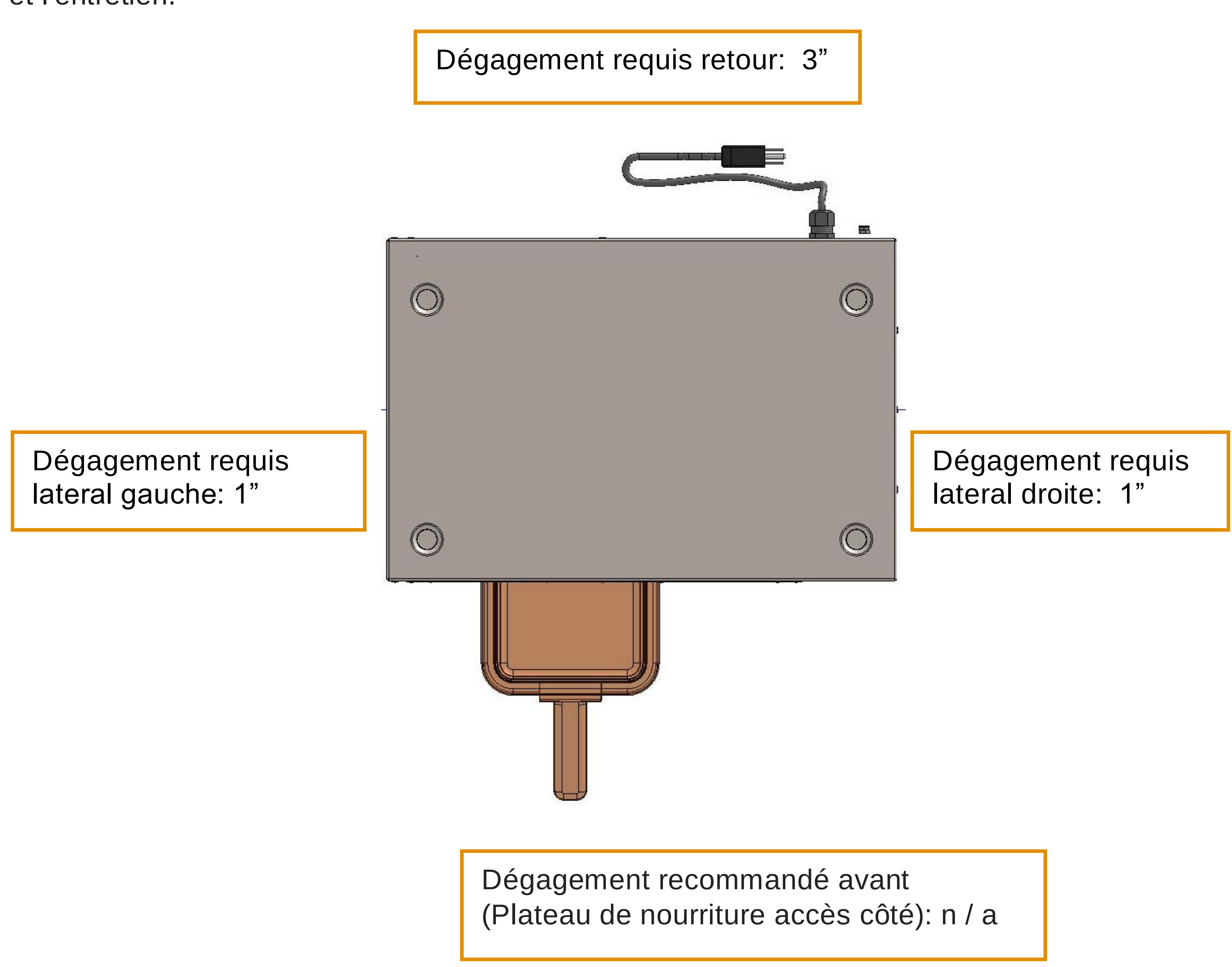
Technologies Utilisées

- Technologie ThermalBreeze™ avec le courant d'air de convection chaud doux
- La récupération d'énergie avec re-circulation de l'air chaud
- Les commandes numériques pour le temps et affichage de la température, programmable pour les nouveaux produits alimentaires
- Simple changement de configuration pour la tenue de la nourriture sèche ou humide
- Seule source de chaleur à haut rendement par le niveau de rayonnement de chaleur et l'air de convection chaud
- Tout panneau électrique gigogne pour un entretien facile
- Fonctionnement extrêmement silencieux
- Suppression des casserole facile et nettoyage intérieur
- Panneau de devant amovible
- Empilable

Remarque: Les spécifications et les renseignements sont sujets à

EXIGENCES DE DEGAGEMENT POUR DMW-22

Cet équipement doit être installé en conformité avec les autorisations suivantes afin d'assurer le bon fonctionnement et l'entretien de l'appareil. En outre, il est recommandé que l'équipement soit installé avec les autorisations suffisantes pour assurer le nettoyage et l'entretien.



Dégagements recommandés:
Retour 3 ", Gauche 1", 1 à droite ", avant n / a

MODE D'EMPLOI

Le Meister Cook Sec Humide Chauffe (DMW série) a été conçu pour fournir des temps de maintien prolongé de divers produits alimentaires avec une combinaison d'air de convection chaud de l'orifice de sortie d'air et la chaleur rayonnante du fond de la plus chaude. Le volume de la convection de l'air et de la vitesse d'écoulement ainsi que de la température de l'air rayonnante a été optimisé. Différents produits alimentaires peuvent nécessiter différents maintien en température des aliments qui doit être testé et ensuite programmé dans les contrôles du programme.

FONCTIONNEMENT:

Étape 1:_Vérifiez que tous les inserés secs / humides sont correctement installés. Doit avoir chaque niveau horizontal deux inserts sec / humide installés en voie sèche ou humide, la configuration

Étape 2: Vérifiez que les deux capots de devant sont installés.

Étape 3: Vérifiez que toutes les casseroles alimentaires sont correctement installés

Étape 4: Après le déballage, laissez l'appareil de s'acclimater à la température ambiante avant de commencer

Étape 5: Mettre l'interrupteur de balancier de puissance à la position ON. "I" = ON, "O" = OFF.

Étape 6: Vérifiez que le produit alimentaire correct est sélectionné sur l'écran de contrôle

Étape 7: Permettre à 35 minutes de préchauffage

Remarque: La gamme de valeur de consigne de température réglable est de 165 ° F - 250 ° C.

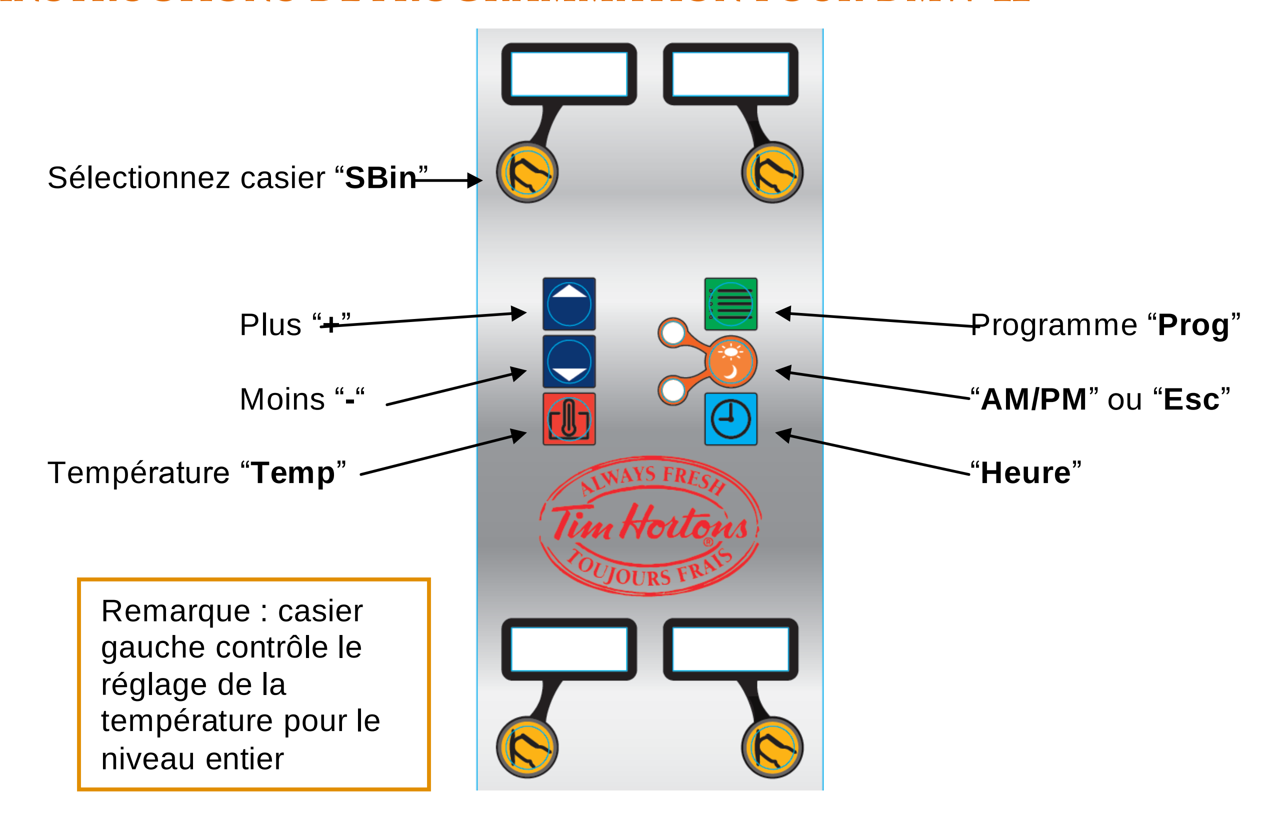
Remarque: Le réglage de la température du bac gauche contrôle la température de l'ensemble de la ligne horizontale

Remarque: Pour une performance optimale et l'efficacité énergétique, tous les plats de nourriture doivent être installés. Les exceptions comprennent ajoutant produit alimentaire à casseroles, enlever le produit alimentaire à partir de casseroles et d'accélérer le temps système de refroidissement.



AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser d'outils ou accessoires non recommandés par Meister Cook. L'utilisation de pièces ou accessoires non recommandés par Meister Cook peut entraîner des blessures graves

INSTRUCTIONS DE PROGRAMMATION POUR DMW-22



- **Modifier la sélection produit alimentaire dans le casier:** sélectionnez AM ou PM appuyer / tenez AM / PM → Appuyez et maintenez **Prog** → pousser SBin → pousser /- → sauver avec appuyer/maintenez la touche **Prog.**
- **Changez le réglage de température pour le Produit alimentaire** : Appuyez et maintenez / **Prog** → appuyez et maintenez **Prog** → Choisir un produit alimentaire en appuyant + / - → poussez **Temp**→ réglage de la température de consigne sauver en appuyant/maintenant **PROG**
- **Modifier le temps de vidage pour le Produit alimentaire** : Appuyez et maintenez / **Prog** → Appuyez et maintenez / **Prog** → sélectionnez aliment en appuyant +/- → appuyer **Temp** → régler une durée de vidage en appuyant +/-→ sauver en appuyant/maintenant **PROG**
- **Changer plus le temps pour cuire le Produit alimentaire:** Appuyez et maintenez / **Prog** → Appuyez et maintenez / **Prog** → sélectionner un élément alimentaire en appuyant **+/-** → poussez **Temp** → poussez **Temp** → régler une durée pour faire cuire en appuyant **+/-** → sauver en appuyant/maintenant **PROG**
- **Modifier le nom du Produit alimentaire :** Appuyez et maintenez / **Prog** → Appuyez et maintenez / **Prog** → sélectionnez le produit alimentaire en appuyant +/- → Appuyez Prog → modifier la première lettre en appuyant + /- déplacez gauche ou droite du nom en appuyant SBin gauche ou droite → sauver en appuyant/maintenant **PROG**
- **Evacuation rapide: Appuyer AM/PM** pour retourner au mode de fonctionnement normal.
- **Mettre à Présélections Menu français ou en anglais**: Allumez DMW. Immédiatement, tandis que la révision du microprogramme est affichée → Appuyez sur Garde

Haute Sbin à gauche pour l'anglais AM / PM présélections
Haute Sbin à droite pour françaises AM / PM Présélections
→ quatre (4) bips confirment réglage sauvé

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Il est IMPORTANT de suivre les instructions et les procédures de nettoyage et d'entretien pour assurer une performance satisfaisante de votre sec plus chaud et humide. Négliger ces instructions et procédures peut entraîner une réduction des temps de conservation des aliments, réduit la performance et de la fiabilité et peut annuler la garantie.



ATTENTION: permettre à l'équipement de se refroidir suffisamment avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance. Ne pas le faire pourrait entraîner des blessures aux employés et aux opérateurs



ATTENTION: Débrancher la puissance avant de nettoyer l'équipement. Ne pas le faire, cela pourrait entraîner des blessures graves

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Étape 1:_Après la fin du dernier cycle de maintien des aliments de la journée, Débranchez l' appareil et permettre à la machinerie de refroidir suffisamment avant de le nettoyer.

Étape 2: Retirez les bacs de nourriture, les couvertures de devant et les inserés sec / humide réversibles

Étape 3: Essuyez l'intérieur l'armoire chaude avec un chiffon humide, pas mouillé et doux. Eviter tout liquide ou de l'humidité entrant dans la sortie d'air ou des ouvertures d'entrée.

Étape 4: Nettoyez les couvercles avant amovible et réversible inserts sec / humide avec un chiffon doux, humidifié avec de l'eau tiède savonneuse. Ne pas utiliser de produit de nettoyage abrasif sur les inserts réversibles sec / humide car cela pourrait supprimer les indicateurs de position imprimés.

Étape 5: Installation réversibles inserés sec/humide et les couvertures amovibles.

.



ATTENTION: Ne pas inonder le liquide de nettoyage de l'équipement, de l'eau ou autres liquides. Ne pas permettre que des liquides d'entrer dans l'équipement par le biais de l'entrée de l'air ou de l'air port. Il peut endommager le matériel et peut provoquer un danger pour la sécurité.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause Potentielle	Action corrective
Le système ne démarre pas	Aucune puissance dans le système	Assurez-vous que le système est branché.
		Vérifiez le cordon de puissance pour les dommages
		Vérifiez le disjoncteur du magasin.
	Puissance insuffisante pour le système	Vérifiez le circuit du magasin pour la bonne tension.
	Défaillance du système	Appelez le Service
Trop de temps pour atteindre la température.	Casserole pas installé	Installez la casserole, même si aucun produit alimentaire est disponible.
	Puissance insuffisante pour le système	Retirez le panneau pendant la période de refroidissement.
	Défaillance du système	Appelez le Service
Temps excessif pour refroidir à partir d'une température de consigne supérieure à un point de consigne de température inférieure	Panneau installé	Retirez les panneaux pendant la période de refroidissement.
Produit sec trop humide	Sec-humide insérer installé dans l'orientation «HUMIDE»	Retourner l' inseré sec-humide à orientation "SEC"
Produit humide trop sec	Insert sec-humide installée dans l'orientation "SEC"	Retourner l'inseré sec-humide à orientation "HUMIDE"
Aucune ou faible débit d'air	Défaillance du système	Appeler le service
	Défaillance du système	Appeler le service
Aucune chaleur	Défaillance du système	Appeler le service
"FLT! 1111" affiché	Défaillance du système	Appeler le service
"FLT! 2222" affiché	Système trop froid avant le démarrage	Éteignez le système. Après 10 secondes, puis activer le système.
"FLT! 2222" affiché	Système trop froid avant le démarrage	Éteignez le système. Après 10 secondes, puis activer le système
	Casserole pas installé au démarrage	Éteignez le système. Réglez installation. Après 10 secondes, puis activer le système
	Défaillance du système	Appeler le service
"FLT! 3333" affiché	Défaillance du système	Appeler le service
Afficher mauvais fonctionnement	programmation incorrecte	Consultez le manuel de l'utilisateur pour obtenir des instructions de programmation
	Défaillance du système	Appeler le service

NUMERO DE PIECES

DMW-22-TDL	Rechaud Sec Humide, 2x2, Tim Hortons
DMW-20100	Panneau en avant de la Chambre
DMW-20101	Humide / sec insertion réversible
DMW-20102	Module électronique, DMW-22-TDL
DMW-20103	Cartouche de chauffage
DMW-20104	Ventilateur Tangentiel
DMW-20105	UI PCB, DMW-22-TDL
DMW-20106	Prises de courant, PCB, DMW-22
DMW-20107	Thermocouple
DMW-20108	Interrupteur marche / arrêt, DPDT
DMW-20109	Cordon électrique
DMW-20110	Superposition Graphique, DMW-22-TDL

SERVICE

Le service doit être effectuée par un centre de service ou l'Agence agréé par Meister Cook.

Service Canada et USA:


Pour des pièces de rechange et Service appelez :



(866) 772 3526

(905) 364 5200

Contacte soit le distributeur ou le revendeur d'où le matériel a été acheté, ou Meister Cook à l'adresse ci-dessous: Meister Cook, LLC, 5316 Hopkinton Drive, Fort Wayne, IN 46814, 260 233 0255.



AVERTISSEMENT: N'utiliser que des pièces de rechange identiques. L'utilisation de toute autre pièce pourrait créer une situation dangereuse ou endommager le produit.



AVERTISSEMENT: Avoir un équipement desservies par un réparateur qualifié. Cela permettra d'assurer que la sécurité de l'équipement est maintenu.

Si l'expédition ou envoi du Rechaud Sec et Humide ou le panneau électrique du Rechaud Sec et Humide, emballer soigneusement dans un carton solide avec du matériel pour éviter d'endommager suffisamment emballage. Le carton d'origine avec boîte de paquet plus est adapté pour l'envoi du Rechaud Sec et Humide ou le panneau électrique. Inclure une note décrivant le problème à notre centre de service et assurez-vous de donner votre adresse de retour. Nous suggérons également que vous assurez le paquet pour votre protection.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN POUR LES PRODUITS COMMERCIAUX

Garantie Limitée d'Un An:
Le Meister Cook Rechaud Sec et Humide est garanti à partir de la date d'expédition d'un an pour être exempts de défauts de matériaux ou de fabrication. Toute sec plus chaud et humide s'avère défectueux en matériel ou de fabrication peut être renvoyée à la société, aux frais du client pour, au choix, à la réparation ou au remplacement de Maître Cuisinier. C'est à de Meister cuisinier seule discrétion, soit de réparer, remplacer les pièces défectueuses ou de rembourser le prix d'achat initial.

Cette garantie limitée ne s'applique pas Rechaud Sec et Humide qui a été soumis à une utilisation abusive, un mauvais entretien, un entretien inadéquat, un mauvais entreposage, accident, dommage pendant le transport, le feu, les inondations, les changements de puissance, une tension incorrecte, négligence, l'exposition à la des éléments ou des produits chimiques, transformation, réparation incorrectes, réparations non autorisées ou d'autres dangers ou des actes de Dieu qui sont hors du contrôle de Meister Cook.

Cette garantie limitée ne s'applique pas, et ne couvre ni les produits ou équipements fabriqués ou vendus par Meister Cook lorsque ces produits ou d'équipements commerciaux est installé ou utilisé dans une application résidentielle ou non-commerciaux Installations pas l'intérieur du bâtiment en vigueur ou les codes d'incendie rendent cette garantie limitée et de toute responsabilité ou obligations associées qui y sont nulles et non avenues. Cela inclut les dommages, coûts ou actions juridiques résultant de l'installation de tout cuisinier équipement de cuisson commercial Meister dans une application non-commercial ou d'installation, où l'équipement est utilisé pour des applications autres que celles approuvées par Meister Cook.

Meister Cook garantit le bon fonctionnement mécanique de l'appareil au moment de l'installation. Meister Cook, n'offre aucune garantie, expresse ou implicite de tenir effet sur les performances de la nourriture comme des jugements subjectifs, les variations de produits et de clients ou des conditions de la machine causés au-delà de la capacité de Meister cuisinier de prédire ou de contrôler

Meister Cook spécifiquement ne garantit pas ou fournir une compensation pour toute perte de production, produit perdu, perdu du travail ou la perte de ventes ou autres dommages indirects qui pourraient survenir à la suite de la défaillance de l'équipement ou de l'échec. Cette exclusion de responsabilité pour les dommages indirects s'applique, que la cause du dysfonctionnement ou une panne est par ailleurs couvert par la garantie de Meister Cook ou non.

Cette garantie limitée est disponible seulement à l'acheteur original du produit et n'est pas transférable.

CETTE GARANTIE EST EN LIEU ET PLACE DE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPLICITE OU IMPLICITE, INCLUS MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADEQUATION A UN USAGE PARTICULIER. EN AUCUN CAS LA SOCIETE NE SERA RESPONSABLE DES DOMMAGES OU PERTES SPECIAUX OU INDIRECTS

Cette garantie limitée est régie par les lois de l'État de l'Indiana, Etats-Unis, à l'exclusion des conflits de principes de droit. La Convention des Nations Unies sur les contrats de vente internationale de marchandises est exclue dans son intégralité de l'application de cette garantie limitée.

Meister Cook, LLC
5316 Hopkinton Drive
Fort Wayne, Indiana 46814
www.meistercook.com
www.drymoistwarmer.com